



Sernik na zimno z truskawkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Do sernika na zimno możesz użyć twarogu zarówno tłustego, chudego, jak i serka homogenizowanego.

Wszystko zależy od tego, jaki smak chcesz uzyskać. Sernik na zimno jest łatwy w przygotowaniu, idealny na upalne dni.

Przygotowanie

Krok 1

W garnku roztopiamy masło na małym ogniu. Odstawiamy. Dodajemy pokruszone herbatniki lub ciastka. Mieszamy. Spód tortownicy wykładamy herbatnikami i wkładamy do lodówki na minimum 1 h.

Krok 2

Do większej miski wkładamy ser i wsypujemy cukier. Ucieramy. W międzyczasie miksujemy truskawki. Dodajemy je do masy serowej, cały czas miksując.

Krok 3

Czekoladę rozpuszczamy w garnku z dodatkiem wody. Studzimy. Żelatynę rozpuszczamy we wrzątku. Zarówno roztopioną czekoladę, jak i żelatynę dodajemy do masy serowej i miksujemy.

Krok 4

Ubijamy śmietankę łąciatą. Dodajemy ją delikatnie do masy serowej i mieszamy. Masę wlewamy do tortownicy na herbatniki. Wyrównujemy wierzch. Wstawiamy do lodówki na kilka godzin.

Krok 5

Przed podaniem dekorujemy połówkami truskawek.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **10**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Spód:

50 g masła łąciate

2 paczki herbatników lub ciastek
zbożowych

Masa:

1 kg tłustego twarogu sernikowego

500 g truskawek (świeżych lub
mrożonych) + kilka świeżych do dekoracji

50 g białej czekolady

$\frac{3}{4}$ szklanki cukru pudru

5 łyżeczek żelatyny

100 ml Śmietanki łąciata 36%
(schłodzonej)